

Изх. № 6/26.08.2022г.

До заинтересованите лица

Разяснения

във връзка с обществена поръчка с предмет: „Доставка и монтаж на професионално кухненско оборудване във връзка с изпълнение на проект “Drim 2020 –LAPTI SINGLE MEMBER P.C.” (Акроним Drim-Lapti), INIGB-0042722), програма за трансгранично сътрудничество INTERREG V-A „Гърция – България 2014-2020”

Във връзка с получено запитване, на основание чл. 6, ал. 2 от ПМС № 160/.01.07.2016г. предоставям следните разяснения по техническата спецификация на поръчката:

Въпрос 1: За позиции с № 8 и № 9 не е посочено дали са с база или настолни. Тъй като по позиция № 10 е посочена - 1 брой неутрална база за позиция с № 8, това означава ли, че позиция с №8 е настолна, а позиция с № 9 е с база. Какъв е габаритния размер на базата по позиция № 10, както и на уредите по позиции № 8 № 9.

Отговор: По позиция 8 трябва да е с база, а по позиция 9 да е настолна, размерите на оборудването за позиции №№ 8 и 9 трябва да е с работна площ 700x600 мм, както е посочено в техническата спецификация. Базата по позиция 10 трябва да е с размера на позиция 8.

Въпрос 2: Какво представлява системата за дезинфекция по позиция с № 13 Шоков охладител/замразител, бихте ли изпратили технически данни.

Отговор: Системата за дезинфекция следва да осигурява дезинфекция на всяка част от камерата, включително зоните, трудни за достигане за почистване (например изпарителя).

Въпрос 3: Какво представляват уредите по позиция с № 14 Мултифункционален уред за готвене под налягане и позиция с № 15 Уред за готвене на пара под налягане, бихте ли изпратили технически данни.

Отговор: Мултифункционалният уред за готвене под налягане по позиция 14 трябва да може да готви, задушава, пържи и вари, както е посочено в техническата спецификация.

Уредът за готвене на пара под налягане по позиция 15 предствоява уред, които готви под високо налягане с цел съкращаване на времето.

Въпрос 4: Подробно описание на дисковете за зеленчукорезачка по позиция № 21, видове нарязване и дебелини, както и технически характеристики на приставката за пюре.

Отговор: Изискванията към дисковете за зеленчукорезачка по позиция № 21 са посочени в техническата спецификация. Дисковете следва да режат кубчета, жулиени, филийки, за пържени картофи.

Въпрос 5:Размери на кошницата за позиция № 23 Съдомиялна машина.

Отговор: Възложителят не поставя конкретно изискване за размера на кошницата.

Въпрос 6: Размери на кошницата за позиция № 31 Чашомиялна машина.

Отговор: Възложителят не поставя конкретно изискване за размера на кошницата.

Въпрос 7: Размери за позиция № 25 Контактен грил.

Отговор: Възложителят не поставя конкретно изискване за размера на контактния грил.

Въпрос 8: Уредите по позиции с № 26, 27, 28, 29, 30 в топъл и/или студен блок са позиционирани. Какви са размерите и техническите характеристики на надстройките от закалено стъкло, както и на Лед и Халогенните лампи.

Отговор: В линия на самообслужване има и топла и студена част. Относно надстройките трябва да покриват съответно Бен маритата.

Управител:
Руси Георгиев

